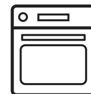
FQV73



IT Forno a vapore

Istruzioni per l’uso



INDICE

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.
Benvenuti in Electrolux.
Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:
www.electrolux.com



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l’impiego di ricambi originali.
Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.
Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l’apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



ATTENZIONE! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

2.2 Collegamento elettrico



ATTENZIONE!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.3 Utilizzo



ATTENZIONE!
Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



ATTENZIONE!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:

  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 Cottura a vapore



ATTENZIONE!
Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

- La fuoriuscita di vapore può causare ustioni:
  - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
  - Aprire la porta dell'apparecchiatura delicatamente dopo la cottura a vapore.

2.5 Pulizia e cura



ATTENZIONE!
Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.6 Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



ATTENZIONE!
Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l’apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Smaltimento



ATTENZIONE!
Rischio di lesioni o soffocamento.

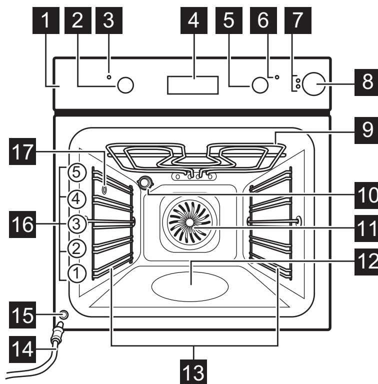
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

2.8 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica



1 Pannello dei comandi
2 Manopola delle funzioni forno
3 Spia di accensione/simbolo/indicatore
4 Programmatore elettronico
5 Manopola della temperatura
6 Spia/simbolo/indicatore della temperatura
7 Indicatore del serbatoio d'acqua
8 Vaschetta dell'acqua
9 Resistenza
10 Lampadina
11 Ventola
12 Contenitore pulizia con acqua
13 Supporto ripiano, smontabile
14 Tubo di scarico
15 Valvola di scarico dell'acqua
16 Posizioni della griglia
17 Foro di entrata vapore

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
  Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Piastra da forno in alluminio**
  Per la cottura di torte e biscotti.
- **Leccarda**
  Per cuocere al forno, arrostire o come recipiente per raccogliere i grassi.

4. PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.
Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

4.2 Impostazione dell'ora

È necessario impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.

La spia della funzione Ora lampeggia quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente o se il timer non è stato impostato.

Premere il tasto + o — per impostare l'ora corretta.
Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.

4.3 Modifica dell'ora



Non è possibile modificare il'ora se la funzione Durata |→| o Fine →| sono in funzione.

Premere ripetutamente fino a che non lampeggia la spia della funzione Ora.
Per impostare un nuovo orario utilizzare la procedura "Impostazione dell'ora".

4.4 Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.
5. Impostare la funzione e la temperatura massima.
6. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un’anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura



La presenza di simboli sulle manopole, spie o indicatori dipende dal modello dell'apparecchiatura:

- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.
- La spia si accende quando l'apparecchiatura entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla le funzioni del forno o la temperatura.

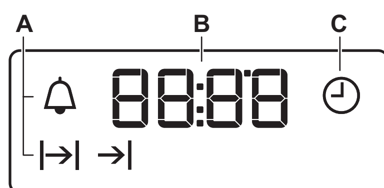
1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

5.2 Funzioni forno

Funzione forno		Applicazione
0	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Luce forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.
	Cottura tradizionale/Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia. Per ulteriori informazioni sulla Pulizia con acqua, fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".
	Rosolatura	Per dorare pane, torte e dolci. Per completare la cottura degli alimenti.
	Cottura finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Doppio grill ventilato	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame su una sola posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
	Cottura ventilata/Scongelamento	Per cucinare su un massimo di 3 posizioni della griglia contemporaneamente e per essiccare gli alimenti.Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale. Per scongelare degli alimenti congelati.

Funzione forno		Applicazione
	Cottura pizza	Per cuocere gli alimenti su una posizione della griglia e ottenere una cottura più intensa e un fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
	Cottura ventilata + vapore	Per cuocere al vapore. Utilizzare questa funzione per ridurre il tempo di cottura mantenendo le vitamine e le proprietà nutritive dei cibi. Per utilizzarla, selezionare la funzione e impostare una temperatura tra 130°C e 230°C.

5.3 Display



A) Spie funzione
B) Display Ora
C) Spia funzione

5.4 Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.

5.5 Cottura a vapore

1. Impostare la funzione .
2. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua. Riempire la vaschetta dell'acqua finché non si accende l'indicatore del Serbatoio d'acqua pieno.
   La capacità massima del serbatoio è 900 ml. È sufficiente per una cottura della durata di circa 55 – 60 minuti.

Come liquido, utilizzare esclusivamente acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici (grappa, whisky, cognac, ecc.) nella vaschetta dell'acqua.

3. Spingere la vaschetta dell’acqua nella sua posizione iniziale.
4. Preparare il cibo nella pentola appropriata.
5. Impostare la temperatura tra 130°C e 230°C.

La cottura a vapore non dà buoni risultati a temperature al disopra dei 230°C.



ATTENZIONE!
Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della cottura a vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell’acqua.

Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua.



AVVERTENZA!
L'apparecchiatura è calda. Vi è il rischio di scottature. Fare attenzione quando si tocca la vaschetta dell'acqua.

5.6 Indicatore serbatoio vuoto

La spia mostra che il serbatoio è vuoto e che occorre riempirlo.

Per maggiori informazioni, vedere "Cottura a vapore".

5.7 Indicatore del Serbatoio d'acqua pieno

La spia mostra che il forno è pronto per la cottura a vapore.



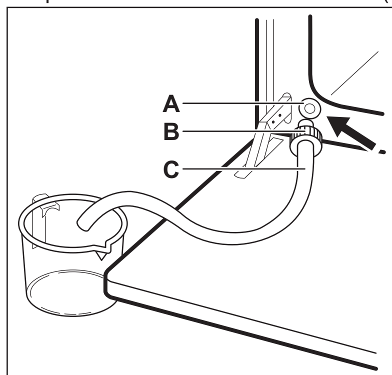
Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l’acqua in eccesso dal fondo del forno.
Rimuovere l'acqua con una spugna o un panno.

5.8 Svuotamento del serbatoio dell'acqua



AVVERTENZA!
Prima di iniziare a svuotare il serbatoio dell'acqua, controllare che l’apparecchiatura si sia raffreddata.

1. Preparare il tubo di scarico (C) incluso nel sacchetto contenente il libretto istruzioni. Collegare il connettore (B) ad una delle estremità del tubo di scarico.
2. Sistemare l'altra estremità del tubo di scarico (C) in un recipiente. Posizionarla in modo tale che risulti più bassa della valvola di scarico (A).



3. Aprire la porta del forno e collegare il connettore (B) alla valvola di scarico (A).
4. Per svuotare il serbatoio dell'acqua spingere ripetutamente il connettore.



Il serbatoio potrebbe contenere dell'acqua se l'indicatore di serbatoio vuoto è acceso. Attendere fino a che il flusso dalla valvola di scarico dell'acqua non si interrompe.

5. Togliere il connettore dalla valvola quando termina il deflusso dell'acqua.



Non utilizzare l'acqua di scarico per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

6. FUNZIONI DEL TIMER

6.1 Tabella delle funzioni orologio

Funzioni dell’orologio		Applicazione
◷	Imposta ora	Permette di modificare o controllare l'ora.
🔔	Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
|→|	Durata	Per impostare il tempo di cottura del forno.
→|	Fine cottura	Per impostare l'ora in cui il forno deve spegnersi.



È possibile utilizzare le funzioni Durata |→| e Fine →| contemporaneamente per impostare l'orario di accensione e spegnimento dell'apparecchiatura. Ciò permette di attivare l’apparecchiatura in modo differito. Impostare prima la Durata |→| e poi la Fine →|.

6.2 Impostazione delle funzioni orologio

Per la Durata |→| e la Fine cottura →|, impostare la funzione del forno e la temperatura. Questa operazione non è necessaria per il Contaminuti 🔔.

1. Premere ripetutamente ◷ fino a che non lampeggia la spia della funzione orologio desiderata.
2. Premere + o — per impostare il tempo per la funzione dell'orologio desiderata.

La funzione orologio è attiva. Il display mostra la spia della funzione orologio impostata.



Per la funzione Contaminuti, il display mostra il tempo rimasto.

3. Una volta trascorso il tempo impostato, la spia della funzione orologio lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.



Con le funzioni di Durata |→| e Fine →|, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente.

6.3 Annullamento delle funzioni orologio

1. Premere ripetutamente il tasto ◷ finché la spia della funzione desiderata non lampeggia.
2. Tenere premuto —.

La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

7. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Accessori per la cottura a vapore

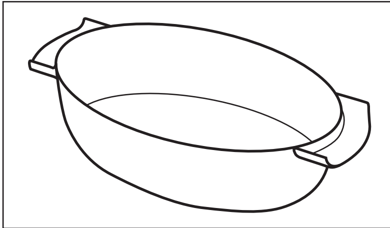


Gli accessori del kit per la cottura a vapore, non sono forniti con l’apparecchiatura. Per ulteriori informazioni, contattare il fornitore locale.

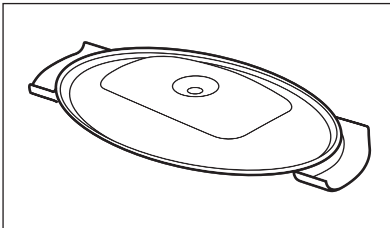
Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore.

La teglia si compone di un recipiente di vetro, di un coperchio con foro per il tubicino dell'iniettore (C) e di una griglia in acciaio da sistemare sul fondo della teglia.

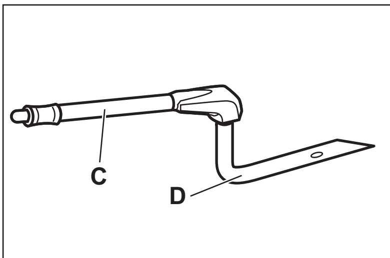
Recipiente di vetro (A)



Coperchio (B)

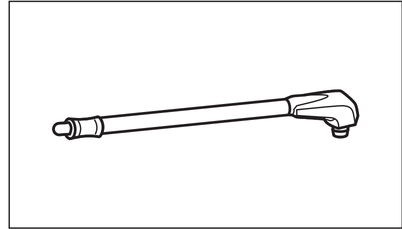


Iniettore e tubicino dell'iniettore

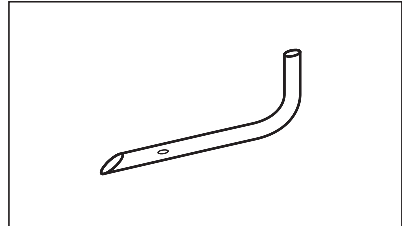


"C" rappresenta il tubicino dell'iniettore per la cottura a vapore, "D" l'iniettore per la cottura a vapore diretto.

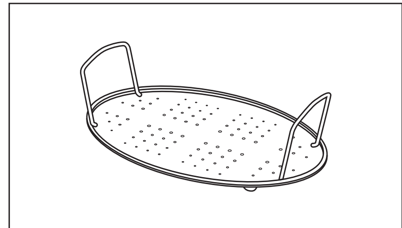
Tubicino dell'iniettore (C)



Iniettore per la cottura a vapore diretto (D)



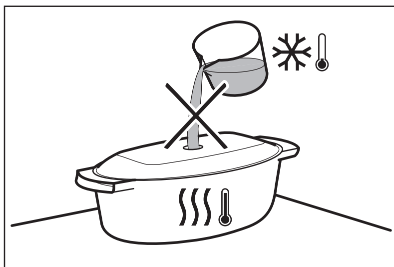
Griglia in acciaio (E)



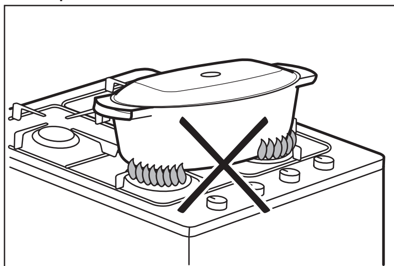
- Non poggiare una teglia calda su superfici fredde/bagnate.



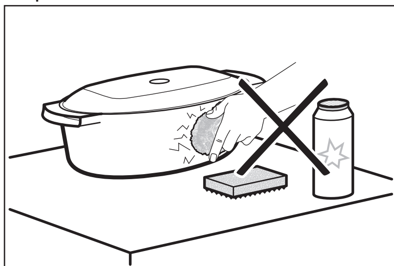
- Non versare liquidi freddi nella teglia calda.



- Non utilizzare la teglia su una superficie di cottura calda.



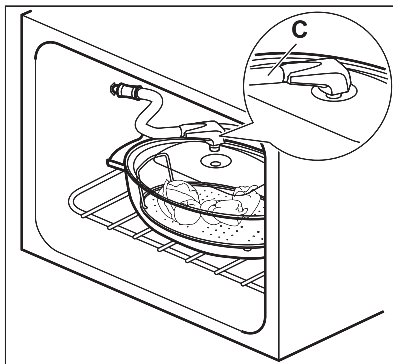
- Non pulire la teglia con pagliette e polveri abrasive.



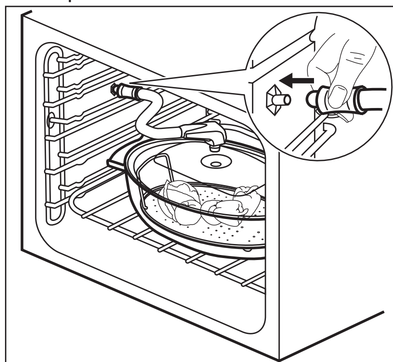
7.2 Cottura a vapore in teglia dietetica

Sistemare il cibo nella griglia in acciaio all'interno della teglia e posizionare il coperchio.

1. Introdurre il tubicino dell'iniettore nell'apposito foro sulla teglia dietetica.



2. Sistemare la teglia sul primo o secondo livello a partire dal basso.
3. Inserire l'altra estremità del tubicino dell'iniettore nel foro di entrata vapore.



Assicurarsi di non schiacciare il tubicino dell'iniettore e che non entri in contatto con la resistenza sulla parete superiore del forno.

4. Impostare la funzione di cottura a vapore.

7.3 Cottura a vapore diretto

Sistemare il cibo sulla griglia in acciaio all’interno della teglia. Aggiungere dell'acqua.



AVVERTENZA!
Non utilizzare il coperchio.

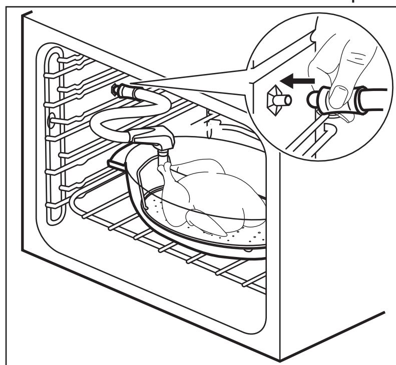


ATTENZIONE!
Fare attenzione se si usa l'iniettore con il forno in funzione. Indossare sempre guanti da forno per toccare l'iniettore a forno caldo. Rimuovere sempre l'iniettore dal forno se non si utilizza una funzione vapore.



Il tubicino dell'iniettore è pensato appositamente per la cottura e non contiene materiali pericolosi.

1. Inserire l'iniettore (D) nel tubicino corrispondente (C). Inserire l'altra estremità nel foro di entrata vapore.

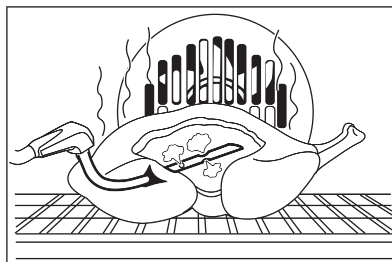


2. Sistemare la teglia sul primo o secondo livello a partire dal basso.

Assicurarsi di non schiacciare il tubicino dell'iniettore e che non entri in contatto con la resistenza sulla parete superiore del forno.

3. Impostare la funzione di cottura a vapore.

Nel caso di cotture di polli, anatre, tacchini, capretti o pesci grossi, inserire l'iniettore (D) direttamente nella parte vuota delle carni. Assicurarsi di non ostruire i fori.



Per informazioni più dettagliate sulle modalità di cottura a vapore, consultare le relative tabelle di cottura nel capitolo "Consigli e suggerimenti utili".

8. FUNZIONI AGGIUNTIVE

8.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

8.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

9.1 Informazioni generali

- L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatte il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Non si tratta di un’anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

9.2 Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

9.3 Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

9.4 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa il forno.

9.5 Tabella per la cottura al forno ed arrosto

Torte

Cibo	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pietanze frullate	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	In uno stampo per dolci
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	In uno stampo per dolci
Torta di ricotta	170	1	165	2	60 - 80	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta di mele[1)]	170	2	160	2 (sinistra e destra)	80 - 100	In due stampi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In una lamiera dolci
Crostata	170	2	165	2 (sinistra e destra)	30 - 40	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	170	2	160	2	50 - 60	In uno stampo per dolci da 26 cm
Dolce di Natale/ Torta di frutta farcita[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In uno stampo per il pane
Pasticcini - un livello	170	3	140 - 150	3	20 - 30	In una lamiera dolci

Cibo	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pasticcini - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	In una lamiera dolci
Pasticcini - tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	In una lamiera dolci
Biscotti/ strisce di pasta - un livello	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In una lamiera dolci
Biscotti/ strisce di pasta - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	In una lamiera dolci
Biscotti/ strisce di pasta - tre livelli	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	In una lamiera dolci
Meringhe - un livello	120	3	120	3	80 - 100	In una lamiera dolci
Meringhe - due livelli[1)]	-	-	120	2 e 4	80 - 100	In una lamiera dolci
Panini dolci[1)]	190	3	190	3	12 - 20	In una lamiera dolci
Pasticcini - un livello	190	3	170	3	25 - 35	In una lamiera dolci
Pasticcini - due livelli	-	-	170	2 e 4	35 - 45	In una lamiera dolci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	In uno stampo per dolci da 20 cm

Cibo	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	In uno stampo per dolci da 24 cm
Pan di Spagna	170	1	160	2 (sinistra e destra)	50 - 60	In uno stampo per dolci da 20 cm

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Pane e pizza

Cibo	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Pane bianco[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g
Pane di segale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stampo per il pane
Panini [1)]	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In una lamiera dolci o in una leccarda
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	In una lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Flan

Cibo	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Flan di pasta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stampo
Flan di verdure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stampo
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	In uno stampo
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stampo

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Carne

Cibo	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ripiano a filo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, cott. media	210	2	200	2	60 - 70	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ripiano a filo
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica

Cibo	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Stinco di maiale	180	2	160	2	100 - 120	2 pezzi
Agnello	190	2	175	2	110 - 130	Cosciotto
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Intero
Tacchino	180	2	160	2	210 - 240	Intero
Anatra	175	2	220	2	120 - 150	Intera
Oca	175	2	160	1	150 - 200	Intera
Coniglio	190	2	175	2	60 - 80	Tagliato a pezzi
Lepre	190	2	175	2	150 - 200	Tagliata a pezzi
Fagiano	190	2	175	2	90 - 120	Intero

Pesce

Cibo	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commenti
	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Temperatura (°C)	Posizione della griglia		
Trota/ Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

9.6 Doppio grill ventilato

Manzo

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef o filetto al sangue [1]	per cm di altezza	190 - 200	5 - 6	1 o 2
Roastbeef o filetto, cott. media[1]	per cm di altezza	180 - 190	6 - 8	1 o 2
Roastbeef o filetto, ben cotto[1]	per cm di altezza	170 - 180	8 - 10	1 o 2

1) Preriscaldare il forno.

Maiale

Cibo	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Braciola, costoletta	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 o 2
Polpettone	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 o 2
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 o 2

Vitello

Cibo	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1	160 - 180	90 - 120	1 o 2
Stinco di vitello	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 o 2

Agnello

Cibo	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 o 2
Sella di agnello	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 o 2

Pollame

Cibo	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	0,2 - 0,25 ciascuno	200 - 220	30 - 50	1 o 2
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	190 - 210	35 - 50	1 o 2
Pollo, pollastra	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 o 2
Anatra	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 o 2
Oca	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 o 2
Tacchino	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 o 2
Tacchino	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 o 2

Pesce al vapore

Cibo	Quantità (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino a 1 KG	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 o 2

9.7 Scongelamento

Cibo	Quantità (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1000	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato sopra un piatto grande. Girare a metà tempo.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	150	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	300	30 - 40	10 - 20	-
Burro	250	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 200	80 - 100	10 - 15	È possibile montare bene la panna anche se ancora leggermente congelata.
Gateau	1400	60	60	-

9.8 Asciugatura - Cottura ventilata

- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.
- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Verdure

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Fagioli	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peperoni	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Funghi	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Erbe	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frutta

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.9 Cottura ventilata + Vapore

Torte e dolci

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Torta di mele (Apple pie)1)	160	60 - 80	2	In uno stampo per dolci da 20 cm
Crostate	175	30 - 40	2	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta alla frutta	160	80 - 90	2	In uno stampo per dolci da 26 cm
Torta con lievito in polvere	160	35 - 45	2	In uno stampo per dolci da 26 cm
Panettone1)	150 - 160	70 - 100	2	In uno stampo per dolci da 20 cm
Plum cake1)	160	40 - 50	2	In uno stampo per il pane
Pasticcini	150 - 160	25 - 30	3 (2 e 4)	In una lamiera dolci
Biscotti	150	20 - 35	3 (2 e 4)	In una lamiera dolci
Panini dolci1)	180 - 200	12 - 20	2	In una lamiera dolci
Brioches1)	180	15 - 20	3 (2 e 4)	In una lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Pane e pizza

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Pane bianco[1)]	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 forme, da 500 g ciascuna
Panini[1)]	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 e 4)	6 - 8 panini in una lamiera dolci
Pizza[1)]	-	200 - 220	20 - 30	2	In una lamiera dolci

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Flan

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Verdure ripiene	170 - 180	30 - 40	1	In uno stampo
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	In uno stampo
Patate gratinate	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)	In uno stampo

Carne

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Arrosto di maiale	1000	180	90 - 110	2	Su un ripiano a filo
Vitello	1000	180	90 - 110	2	Su un ripiano a filo
Roastbeef, al sangue	1000	210	45 - 50	2	Su un ripiano a filo
Roastbeef, cott. media	1000	200	55 - 65	2	Su un ripiano a filo
Roastbeef, ben cotto	1000	190	65 - 75	2	Su un ripiano a filo
Agnello	1000	175	110 - 130	2	Coscia
Pollo	1000	200	55 - 65	2	Intero
Tacchino	4000	170	180 - 240	2	Intero
Anatra	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Intera
Oca	3000	160 - 170	150 - 200	1	Intera

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Coniglio	-	170 - 180	60 - 90	2	Tagliato a pezzi

Pesce

Cibo	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Trota	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 pesci
Tonno	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetti
Nasello	-	200	20 - 30	2	-

Riscaldare al vapore

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
Sformati/Gratinati[1)]	140	15 - 25	2	Riscaldare su un piatto
Pasta e salsa[1)]	140	10 - 15	2	Riscaldare su un piatto
Contorni (ad es. riso, patate, pasta)[1)]	140	10 - 15	2	Riscaldare su un piatto
Piatti unici[1)]	140	10 - 15	2	Riscaldare su un piatto
Carne[1)]	140	10 - 15	2	Riscaldare su un piatto
Verdure[1)]	140	10 - 15	2	Riscaldare su un piatto

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

9.10 Cottura nella teglia dietetica

Utilizzare la funzione Cottura ventilata + Vapore.

Verdure

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cime di rapa	150	20 - 25	2
Melanzane	150	15 - 20	2
Cime di cavolfiore	150	25 - 30	2

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pomodori	150	15	2
Asparagi bianchi	150	35 - 45	2
Asparagi verdi	150	25 - 35	2
Zucchine a fettine	150	20 - 25	2
Carote	150	35 - 40	2
Finocchio	150	30 - 35	2
Cavolo rapa	150	25 - 30	2
Peperoni (falde)	150	20 - 25	2
Sedano a listarelle	150	30 - 35	2

Carne

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Prosciutto cotto	150	55 - 65	2
Petto di pollo al vapore	150	25 - 35	2
Costoletta (lombo affumicato di maiale)	150	80 - 100	2

Pesce

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Trota	150	25 - 30	2
Trancio di salmone	150	25 - 30	2

Contorni

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Riso	150	35 - 40	2
Patate non pelate medie	150	50 - 60	2
Patate bollite tagliate in quattro parti	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

10. PULIZIA E CURA



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

10.2 Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio



Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l’uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

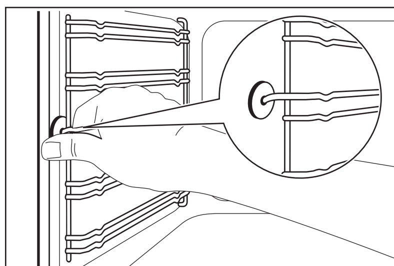
10.3 Pulizia della guarnizione della porta

- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

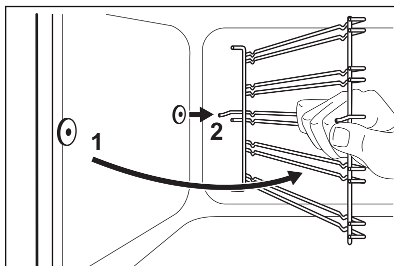
10.4 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

10.5 Pulizia con acqua

La procedura di pulizia con acqua utilizza il vapore per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

1. Versare 300 ml di acqua nel contenitore di pulizia con acqua sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione ▭.
3. Impostare la temperatura su 90°C.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 30 minuti.
5. Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
6. Una volta raffreddata l'apparecchiatura, pulire le superfici interne del forno con un panno.



ATTENZIONE! Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda prima di toccarla. Vi è il rischio di scottature.

10.6 Pulizia del serbatoio dell'acqua



ATTENZIONE! Non versare acqua nel serbatoio durante la procedura di pulizia.



Durante la procedura di pulizia, dell’acqua potrebbe fuoriuscire dal foro di entrata vapore nella cavità del forno. Sistemare una leccarda sul livello del ripiano direttamente al di sotto del foro di entrata vapore per evitare che l’acqua fluisca sul fondo della cavità del forno.

Dopo qualche istante è possibile notare dei residui di calcare all’interno del forno. Per evitarlo, pulire le parti del forno che generano vapore. Svuotare il serbatoio dopo ogni cottura a vapore.

Tipi d'acqua

- **Acqua dolce con basso contenuto di calcare** - consigliata dal produttore in quanto riduce la frequenza dei cicli di pulizia.
- **Acqua di rubinetto** - si può utilizzare se nel proprio impianto domestico è installato un depuratore o addolcitore dell'acqua.
- **Acqua dura con alto contenuto di calcare** - non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura ma aumenta la frequenza dei cicli di pulizia.

TABELLA QUANTITÀ DI CALCIO INDICATA DALL'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità)

Deposito di calcio	Durezza acqua		Classificazione acqua	Avviare il processo di decalcificazione ogni
	(Gradi francesi)	(Gradi tedeschi)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Dolce o morbida	75 cicli - 2,5 mesi
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Durezza media	50 cicli - 2 mesi
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcarea	40 cicli - 1,5 mesi
oltre 180 mg/l	oltre 18	oltre 10	Molto dura	30 cicli - 1 mese

1. Riempire il serbatoio con 850 ml d’acqua e 50 ml di acido citrico (cinque cucchiaini). Spegnere il forno e attendere circa 60 minuti.
2. Accendere il forno e impostare la funzione Cottura ventilata + Vapore. Impostare la temperatura su 230°C.

Spegnere dopo 25 minuti e lasciare raffreddare per 15 minuti.

3. Accendere il forno e impostare la funzione Cottura ventilata + Vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Spegnere dopo 10 minuti.

Lasciarlo raffreddare e continuare con la rimozione del contenuto del serbatoio. Fare riferimento alla sezione “Svuotamento del serbatoio dell'acqua”.

4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare nel forno con un panno.
5. Pulire il tubo di scarico manualmente con acqua calda saponata. Per evitare danni, non utilizzare acidi, spray o detergenti simili.

10.7 Pulizia della porta del forno

La porta del forno è dotata di tre pannelli in vetro.È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli.

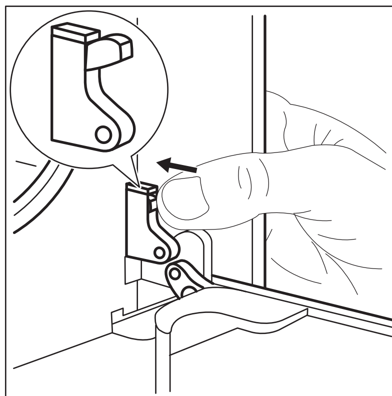


La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.

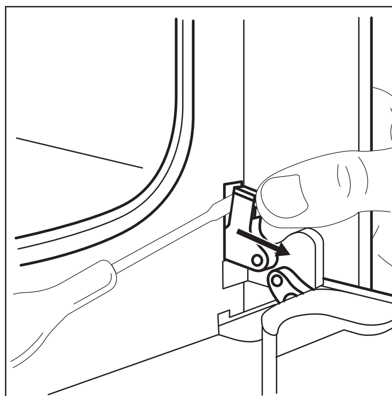


AVVERTENZA!
Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

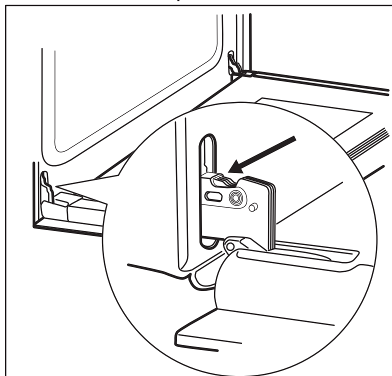
1. Aprire completamente la porta e individuare la cerniera sul lato destro della stessa.
2. Spingere il componente di serraggio fino a farlo rientrare.



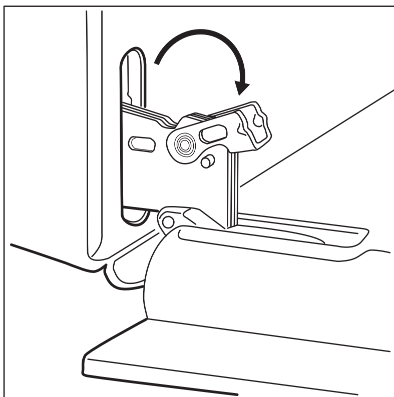
3. Tenere il componente con una mano. Utilizzare un cacciavite con l'altra mano per sollevare e girare la leva della cerniera sul lato destro.



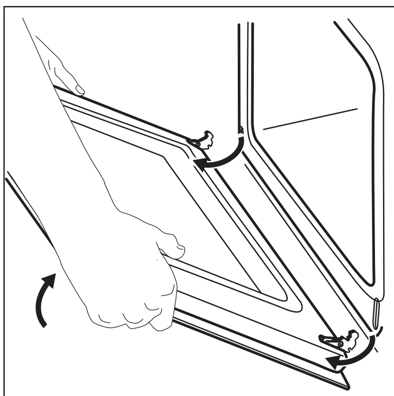
4. Individuare la cerniera sul lato sinistro della porta.



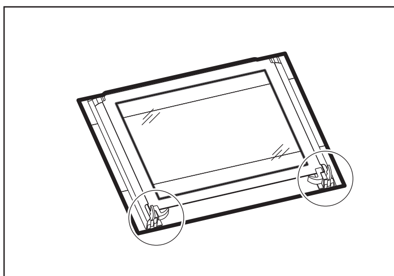
5. Alzare e ruotare la leva sulla cerniera sinistra.



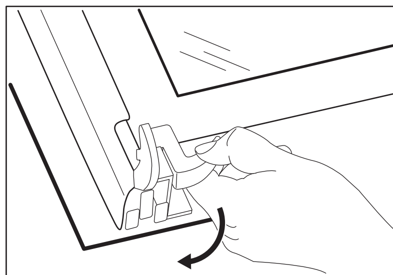
6. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



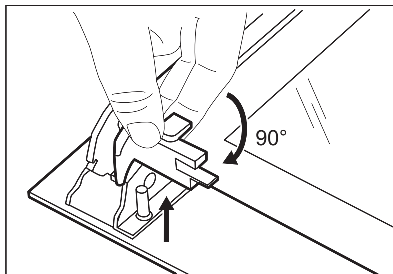
7. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



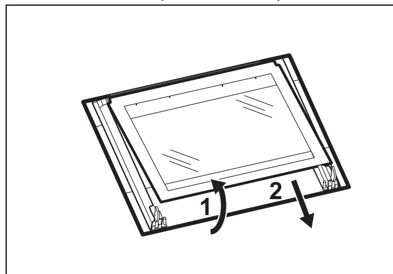
8. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere i pannelli in vetro.



9. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



10. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere i pannelli in vetro, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore.

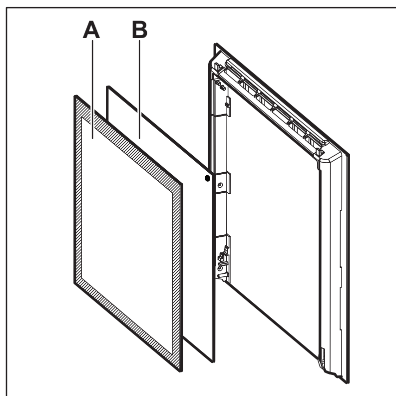


11. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione.

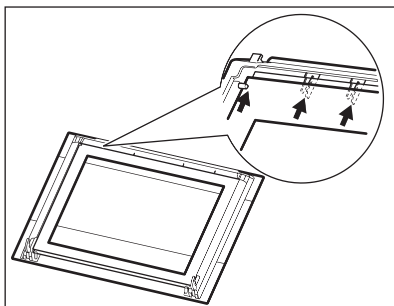
Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Assicurarsi di reinserire i pannelli in vetro (A e B) seguendo la sequenza corretta.Il primo pannello (A) presenta una serigrafia stampata. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la

superficie della cornice dei pannelli in vetro (A), nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.



Accertarsi di installare il pannello intermedio in vetro nelle sedi corrette.



10.8 Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



ATTENZIONE!
Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina.
La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.



AVVERTENZA!
Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

Lampadina posteriore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare la calotta di vetro.

11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie.	Verificare che tutte le impostazioni siano corrette.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Il display indica "12.00".	Si è verificata un'interruzione di corrente.	Reimpostare l'orologio.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
È presente dell’acqua all’interno del forno.	Il serbatoio contiene un’eccessiva quantità di acqua.	Spegnere il forno e asciugare l'acqua con un panno o una spugna.
L'indicatore "Serbatoio d'acqua pieno" è spento.	Il serbatoio non contiene una quantità sufficiente di acqua.	Riempire d'acqua il serbatoio finché si accende la spia. Se dell'acqua inizia a fuoriuscire dal forno e la spia resta spenta, il guasto richiede l'intervento del tecnico.
L'indicatore "Serbatoio d'acqua vuoto" è spento.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio. Se la spia rimane accesa, richiedere l'intervento di un tecnico.
La cottura a vapore non funziona.	Il serbatoio non contiene acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
La cottura a vapore non funziona.	Del calcare ostruisce il foro.	Controllare l'apertura del foro di entrata vapore. Rimuovere il calcare.
Sono necessari più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell’acqua o far defluire l’acqua dall'apertura del foro di entrata vapore.	Sono presenti depositi di calcare nel forno.	Pulire il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia del serbatoio dell'acqua".

11.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

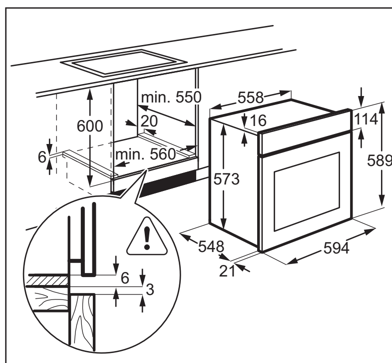
Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)	....
Numero Prodotto (PNC)	....
Numero di serie (S.N.)	....

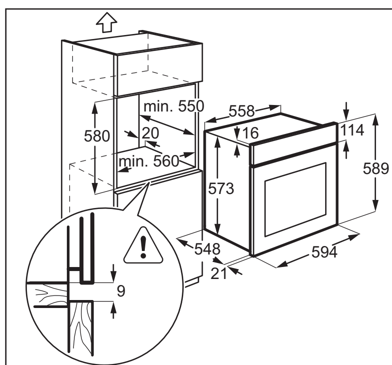
12. INSTALLAZIONE



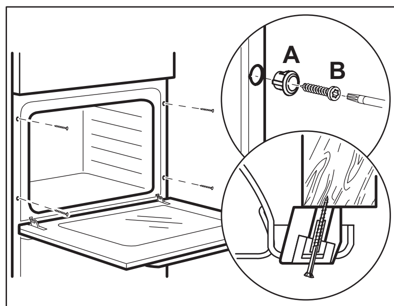
ATTENZIONE!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Incasso





12.2 Fissaggio dell'apparecchiatura nel mobile



12.3 Installazione dell'impianto elettrico



Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

12.4 Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm²)
massimo 1.380	3 x 0,75
massimo 2.300	3 x 1

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm²)
massimo 3.680	3 x 1,5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	Electrolux
Identificativo modello	FQV73XEV
Indice di efficienza energetica	100.0
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.85 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	35.1 kg

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

13.2 Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

- **Suggerimenti generali**
  - Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
  - Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
  - Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
  - Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.
  - Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♲. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l’ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo ☒ insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.electrolux.com/shop



867310871-A-042015

